

PENINGKATAN KUALITAS PRODUKSI BERBASIS INFORMATION TECHNOLOGY PADA KELOMPOK USAHA CEMILAN MAKANAN RINGAN DI MLATI LOR KUDUS

Improving the Quality of Production-Based Information Technology In Business Group
Cemilan Makanan Ringan in Mlati Lor Kudus

Ratih Hesty Utami Puspitasari, Ratna Yulia Wijayanti, Rochmad Winarso
Universitas Muria Kudus
ratihhesty@gmail.com

ABSTRACT

The business group of cemilan makanan ringan Mlati Lor Kudus is a small industry category or home industry. In the past, the number of entrepreneurs cemilan makanan ringan is quite a lot, but recently they moving in another business, because the manufacturing process is still using human labor in the processing and packaging of products, thus making the saturation of the workers. This would result in a fairly risky to the domestic industry that still uses the traditional system both economically, socially and most importantly the impact on the product. In general, the industry of cemilan makanan ringan is still using muscle power, does not have the records or the calculation of how the number of inputs (raw materials, manufacturing process, labor costs, and overhead costs of production) the truth true for every stage of the process manually. So several household industry most of the lack of attention to the cause of the decline in the quality, how alternative steps and actions to be undertaken and effective how the process production, packaging and marketing of products. On the other hand they are also less concerned about the problem of space layout work and the production of space layout is seen quite chaotic and dirty so sometimes causing environmental impacts of production resulting in lower production quality. The application of science and technology activities conducted through in Four Phase which is the unity of a series of activities, namely: Phase 1: the manufacture of tools, PHASE 2: Activity Frying, during the second phase of activities undertaken is revamping the layout understanding of the frying pan and safer. Training is done by housekeeping layout training. PHASE 3: Activities Packaging and Labeling Products. Phase 4: Web-based training on marketing products online,

Keywords: Industry of Cemilan Makanan Ringan, Application of science and technology, Layout

BAB 1. PENDAHULUAN

A. ANALISA SITUASI

Saat ini banyak industri cemilan makanan ringan yang dilakukan oleh usaha kecil dan menengah. Usaha ini kebanyakan ditopang oleh masyarakat kecil. Mungkin itu sebabnya industri rumah tangga terus bertambah, apalagi di Indonesia yang memiliki budaya sangat beragam, yang menjadi tempat tumbuhnya industri-industri kecil. Salah satu industri rumah tangga yang banyak menjadi sorotan dari segi lingkungan di Desa Mlati Lor adalah industri rumah tangga. Semakin pesatnya perkembangan industri kecil akan berdampak positif bagi kemajuan yang membawa peningkatan pendapatan ekonomi masyarakat kecil.

Kelompok usaha cemilan makanan ringan di Desa Mlati Lor Kabupaten Kudus merupakan kategori industri kecil atau industri rumah tangga. Dahulu Jumlah pengusaha cemilan makanan ringan terbilang banyak, tetapi saat ini banyak beralih ke lainnya, dikarenakan proses pembuatan masih menggunakan tenaga manusia dalam proses pengolahan dan pengemasan produk sehingga membuat kejenuhan para pekerja. Hal ini tentu menimbulkan dampak yang cukup riskan terhadap industri rumah tangga yang masih menggunakan sistem tradisional baik itu secara ekonomi, sosial dan yang terpenting adalah berdampak pada produk.

Untuk mengatasi hal tersebut, salah satu upaya Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Muria Kudus untuk mengoptimalkan kreatifitas dalam membangun masa depan keluarga, bangsa dan negara.

Berdasarkan atas analisis situasi tersebut, penting kiranya diajukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul : Peningkatan Kualitas Produksi Berbasis Information Technology pada Kelompok Usaha Cemilan Makanan Ringan di Mlati Lor Kudus.

B. PERMASALAHAN MITRA

1) Identifikasi Permasalahan yang Dihadapi Mitra

Sebagaimana dalam proses produksi cemilan makanan ringan pada umumnya, maka pada langkah pelaksanaan produksi pada industri cemilan makanan ringan ini ada beberapa komponen utama dalam proses produksi yang ketiganya saling berhubungan dan saling terkait. Ketiga komponen itu adalah masukan (input), proses, keluaran (output), dan pengemasan, pemasaran serta pengelolaan.

BAB 2. METODE PENELITIAN

A. METODE PENDEKATAN

1) Deskripsi Kegiatan

Kegiatan Penerapan IPTEKS dilaksanakan melalui 3 (tiga) tahapan yang merupakan satu kesatuan rangkaian kegiatan, yakni :

a) Kegiatan pembuatan alat

Proses pembuatan alat ini sudah dalam tahap akhir proses pembuatan mesin sekitar 80%. Setelah mesin jadi mitra akan diberikan pelatihan cara menggunakan mesin pengupas kulit.

b) Kegiatan tata letak penggorengan

Tempat penggorengan secara mutlak dijaga kebersihannya, agar produk yang dihasilkan higienis dan menjaga kemungkinan terjatuh benda asing ke dalam produk.

c) Kegiatan pengemasan

Pengemasan produk sangatlah penting untuk memikat konsumen, dengan adanya pelatihan IbM dapat memberikan pengetahuan dan pengemasan produk dan label .

d) Kegiatan pemasaran produk melalui web

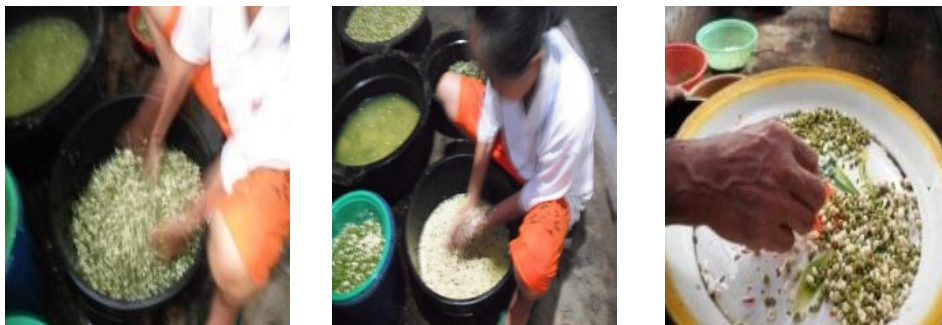
Pelatihan internet, edit dan memasukan produk ke web sangatlah membantu. Adanya pelatihan para kelompok usaha cemilan di Kabupaten Kudus dapat berkreasi dan meningkatkan harga jual produk yang dipasarkan melalui web.

BAB 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

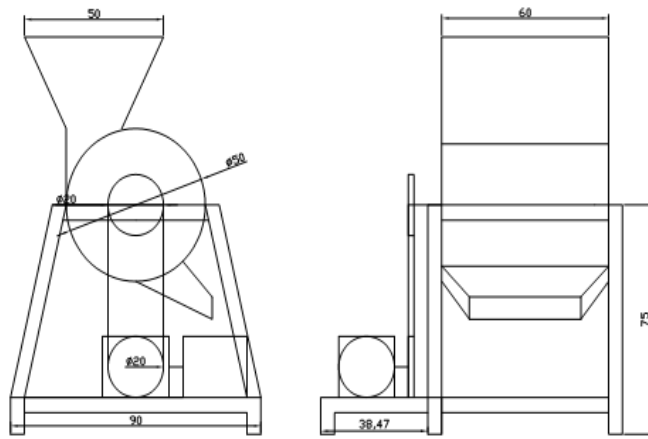
Setelah diadakan pelatihan dan pendampingan oleh tim Pengabdian Masyarakat UMK, kelompok usaha camilan makanan ringan di Mlati Lor Kudus, dapat meningkatkan pengetahuan dan kemajuan produk yang dihasilkan dalam hal :

A. Pengolahan bahan baku

Pengolahan bahan baku dasar yang sebelumnya masih tradisional menggunakan tangan dengan cara memisahkan satu persatu, adanya pelatihan dan pendampingan oleh tim Pengabdian Masyarakat UMK kelompok usaha cemilan makanan ringan di Mlati lor produksi lebih meningkat dengan adanya mesin pengupas kulit kacang hijau.



Gambar 3.1. Pengolahan bahan baku sebelumnya



Gambar 3.2. Rancang Bangun Mesin Pengupas kulit kacang Hijau

B. Pembersihan tempat penggorengan

Tempat penggorengan secara mutlak dijaga kebersihannya, agar produk yang dihasilkan higienis dan menjaga kemungkinan terjatuh benda asing ke dalam produk

Sebelumnya



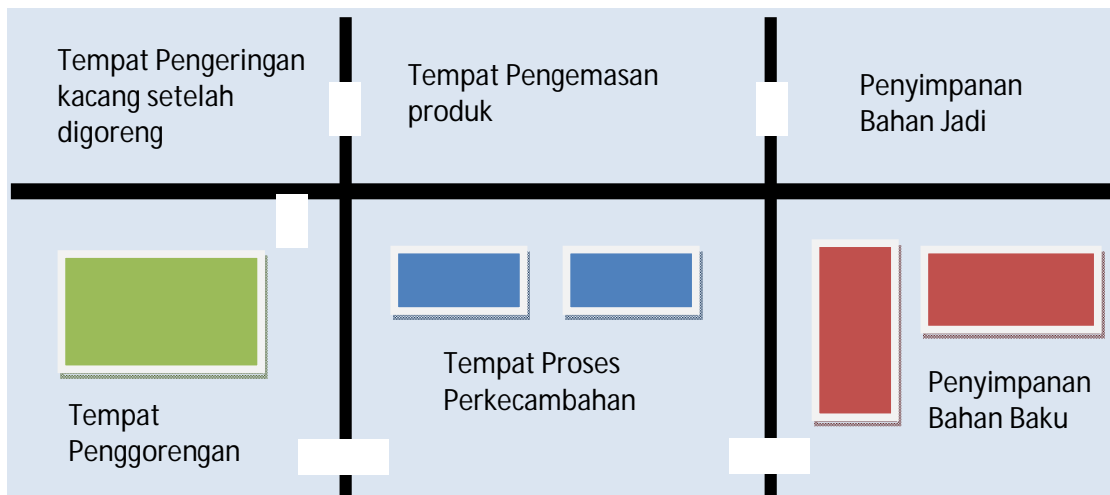
Sesudah



Gambar 3.3. Tempat penggorengan

C. Tata letak ruang untuk bekerja

Tata letak ruang bekerja sangat membantu untuk prosedur proses penyimpanan barang, penggorengan, dan pengemasan serta penjualan barang.



Gambar 3.4. skema tata letak

D. Pengemasan Produk

Pengemasan produk sangatlah penting untuk memikat konsumen, dengan adanya pelatihan dapat memberikan pengetahuan akan pengemasan produk dan label.



Gambar 3.5. Pengemasan dan pelabelan produk

E. Pelatihan Upload foto browsing

Pelatihan internet, edit dan memasukan produk ke web sangatlah membantu. Adanya pelatihan para kelompok usaha cemilan di Kabupaten Kudus dapat berkreasi dan meningkatkan harga jual produk yang dipasarkan melalui web. Adapun pelatihan yang diberikan.



Gambar 3.6. Pelatihan Uplot Produk lewat blog

BAB 4. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari seluruh kegiatan yang sudah dilaksanakan kepada mitra, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

- 1) Pendampingan dan pelatihan dengan memanfaatkan teknologi informasi dalam hal ini pembuatan web sebagai media untuk memasarkan produk secara online sangat ditanggapi secara positif dan antusias oleh mitra. Karena sekarang produk mereka bisa dilihat oleh calon pelanggan di seluruh dunia. Harapannya produknya bisa menjadi produk ekspor.
- 2) Hasil pelatihan yang bertujuan untuk membuat label, dan kemasan yang menarik diharapkan mampu menambah volume penjualan bagi mitra.
- 3) Pemahaman tentang tata letak (layout) disadari bahwa penataan layout yang baik untuk proses produksi dapat meningkatkan kualitas produknya.
- 4) Pengadaan alat press membuat kemasan lebih rapi.
- 5) Pengadaan mesin pengupas kulit diharapkan dapat menambah volume dan kualitas produksi.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan oleh tim pelaksana dari kegiatan Pengabdian ini adalah :

- 1) Perlunya adanya pendampingan dan pelatihan yang berkelanjutan bagi mitra.
- 2) Perlu adanya perawatan secara berkala untuk mesin pengupas kulit maupun alat press produk kacang hijau.

DAFTAR PUSTAKA

Goffin, K. (1999). Customer Support – a Cross-Industry Study of Distribution Channels and Strategie : *International Journal of Physical Distribution and Logistics Management*. Vol.29 No.6: pp.374-97.

Heizer dan Barry Render. 2005. *Research Operation*. Prentice-Hall Internasional

Parasuraman, A, Zeithmal, V.A, and Berry, L. (1999). A Conceptual Model of Service Quality and Its Implication for Future Research. *Journal of Marketing*, Vol.49, pp.41-50.

Pressman, Roger, S. 2001. Software Engineering (A Practitioner's Approach), 5th Ed, Prentice-Hall Internasional, Inc. Singapore.

Raymond MSLeod. 1998. Sistem Informasi Manajemen. Prentice Hall. International Inc. New Jersey.

Whitten, Jeffrey L. Lonnie D. Bentley, Kevin C. Dittman. 2000. *System Analysis and Design Methods*, Mc. Graw Hill Internasional Edition.